

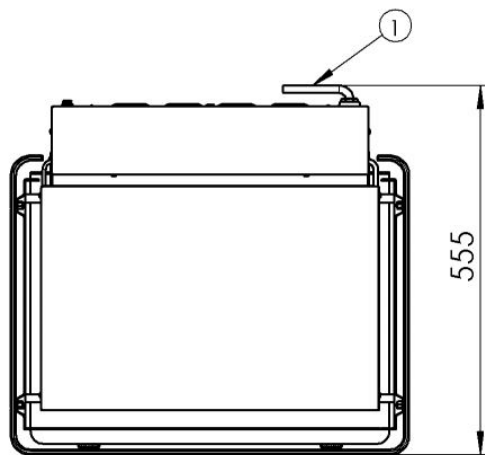
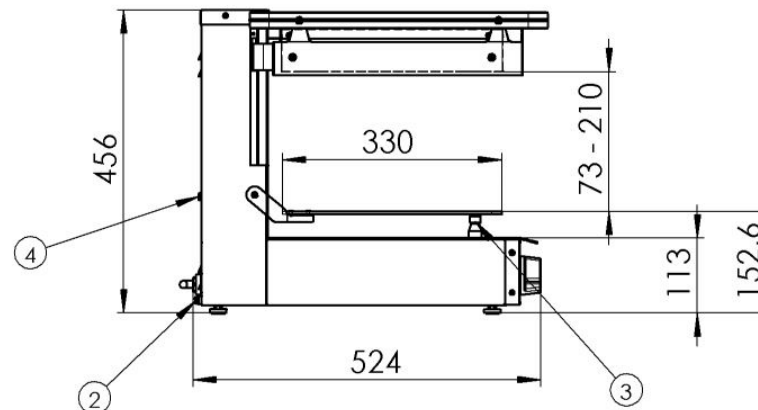
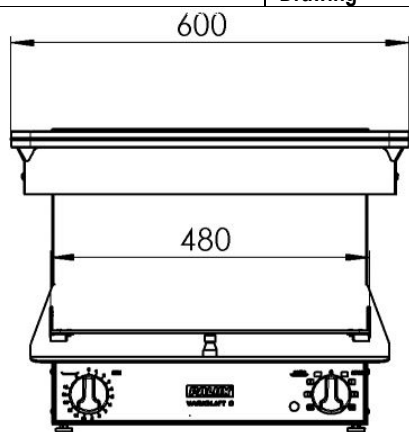


<p>Salamander Variolift C</p> <p>Anwendungsbereich: Salamander zum Gratинieren, Überbacken und Warmhalten von Speisen im a` la carte Geschäft.</p> <p>Ausstattungsmerkmale: Der Salamander ist dreiseitig bestück- und höhenverstellbar und bietet damit einen freien Blick auf die Speisen. Variable, leichtgängige und stufenlose Verstellbarkeit des Heizreflektors von 73 – 210 mm. HiLight-Heizsystem mit zwei separat geregelten Heizzonen für schnelle und intensive Bräunung. Wahlweise 4 Heizstufen (voll / links / rechts / warm halten), individuell und energiesparend schaltbar. Umlaufender, luftgekühlter Griff für optimale Sicherheit. Manueller oder automatischer Betrieb durch mechanische Zeitschaltuhr von 0 bis 15 Minuten plus Tellererkennung. Fassungsvermögen für GN 1/1-Bleche oder 2 Teller Ø 300 mm.</p>	<p>Salamander Variolift C</p> <p>Application area: Salamander for gratinating, gratinating and keeping food warm in the a` la carte shop.</p> <p>Equipment: The salamander can be adjusted in height and on three sides and thus offers a clear view of the food. Variable, smooth-running and infinitely variable adjustment of the heating reflector from 73 - 210 mm. HiLight heating system with two separately controlled heating zones for fast and intensive tanning. Optional 4 heating levels (full / left / right / keep warm), individually and energy-saving switchable. Circumferential, air-cooled handle for optimum safety. Manual or automatic operation by mechanical timer from 0 up to 15 minutes plus plate recognition. Capacity for GN 1/1 trays or 2 plates Ø 300 mm.</p>	<p>Salamander Variolift C</p> <p>Zone d'application: Salamandre pour gratiner, gratiner et garder les aliments au chaud dans la boutique à la carte.</p> <p>Caractéristiques de l'équipement : La salamandre est réglable en hauteur et sur trois côtés et offre ainsi une vue dégagée sur les aliments. Réglage en continu et sans à-coups du réflecteur chauffant de 73 à 210 mm. Système de chauffage HiLight avec deux zones de chauffage à commande séparée pour un bronzage rapide et intensif. En option, 4 niveaux de chauffage (plein / gauche / droite / droite / maintenir au chaud), commutables individuellement et économisant de l'énergie. Poignée circumférentielle refroidie par air pour une sécurité optimale. Fonctionnement manuel ou automatique par minuterie mécanique de 0 à 15 minutes plus reconnaissance des plaques. Capacité pour plateaux GN 1/1 ou 2 plaques Ø 300 mm.</p>	
<p>Bestell-Nummer</p>	<p>Article No.</p>	<p>N° de commande</p>	<p>887352</p>
<p>Technische Daten:</p>	<p>Technical data:</p>	<p>Données techniques:</p>	
<p>Länge x Tiefe x Höhe (mm)</p>	<p>Length x Depth x Height (mm)</p>	<p>Longueur x Profondeur x Hauteur (mm)</p>	<p>600 x 524/555 x 456</p>
<p>Anschlusswert (kW) / Spannung / Absicherung</p>	<p>Connected load (kW) / voltage / fuse</p>	<p>Puissance (kW) et voltage / fusible</p>	<p>4,6 / 400V 2N 50/60 Hz / 2 x 16 A</p>
<p>Gewicht (kg)</p>	<p>Weight (kg)</p>	<p>Poids (kg)</p>	<p>Ca. 40,0</p>
<p>Wärmeabgabe sensibel (kW)</p>	<p>Direct heat emission (kW)</p>	<p>Dégagement de chaleur sensible (kW)</p>	<p>2,80</p>
<p>Wärmeabgabe latent (kW)</p>	<p>Latent heat emission (kW)</p>	<p>Dégagement de chaleur latente (kW)</p>	<p>0,70</p>
<p>Dampfabgabe (kg/h)</p>	<p>Steam emission (kg/h)</p>	<p>Dégagement de vapeur (kg/h)</p>	<p>1,03</p>
<p>Anzahl Heizzonen</p>	<p>N° of heating zones</p>	<p>Nombre de zones de chauffage</p>	<p>2</p>
<p>Höhenverstellbarkeit (mm)</p>	<p>Height adjustable (mm)</p>	<p>Réglable en hauteur (mm)</p>	<p>73 - 210</p>
<p>Bereitschaftsleistung (kW)</p>	<p>Standby (kW)</p>	<p>Puissance en veille (kW)</p>	<p>1,1</p>
<p>Kennzeichnung:</p>	<p>Marking:</p>	<p>Marquage:</p>	

Maßzeichnung Drawing Dessin



Legende	Legend	Légende	
Netzanschluss	Mains terminal	Borne de secteur	1
Anschluss Potentialausgleich	Connection equipotential bonding	Liaison équipotentielle de connexion	2
Tellererkennung	Plate recognition	Détection d'assiette	3
Transportsicherung	Transport safety latches	Securite de transport	4